



Soria, 21 de septiembre de 2018

## CIRCULAR ASOCIADOS Nº 291/13/32/18:

### “Semana de la Tapa Micológica 2018: fechas, cuotas y bases”

Estimado asociado:

Te informo que ASOHTUR ya tiene programada la décima edición de la **“SEMANA DE LA TAPA MICOLÓGICA – XI CONCURSO PROVINCIAL DE LA TAPA MICOLÓGICA”**.

#### Fechas de celebración:

**Del 9 al 18 de noviembre**, ambos inclusive.

#### Cuota de inscripción:

Por segundo año consecutivo, se han revisado las cuotas de inscripción quedando de la siguiente manera:

Cuota 1: establecimientos de Soria capital ubicados en el centro y en las calles cercanas al centro, la cuota será de **300 €** más IVA (cuota rebajada en 50 euros con respecto al año anterior).

Cuota 2: establecimientos de Soria capital ubicados en las calles de la periferia, **200 €** más IVA.

Cuota 3: establecimientos de ASOHTUR ubicados en los municipios de la provincia de Soria, **125 €** más IVA.

#### Precio venta tapa y calidad:

El precio de venta de la tapa, será de **2,00 €**, **sin bebida**.

Este precio lleva consigo el objeto de que el establecimiento cuente con un margen suficiente **para elaborar una tapa creativa, de calidad y con una buena presentación**.



Desde la Agrupación pedimos que realices un trabajo esmerado confeccionando una buena tapa, de forma que no sólo se vea beneficiado tu establecimiento, sino también el evento en general.

Contaremos nuevamente con la marca **Amstel**, que será la cerveza patrocinadora del evento, con sus variedades: **AMSTEL ORIGINAL** (receta mejorada, con más sabor, más cuerpo, más aroma), **0,0** y **Radler**.

**El precio de venta al público** de cada una de las variedades será libre.

En los próximos días te informaremos de la oferta comercial de la marca.

### Premios del concurso:

Se mantienen los mismos premios y categorías del concurso provincial: **1.300 €** para el ganador a la 'Mejor Tapa Micológica Provincial' y **700 €** para el ganador a la 'Mejor Tapa Micológica Popular', **distinción y reconocimiento** tanto para el ganador a la 'Mejor Tapa Micológica Mediterránea' como para el ganador a la 'Mejor Calidad en el Servicio'.

Se mantiene la **Fase Final** del premio a la '**Mejor Tapa Micológica Provincial**' que se llevará a cabo en el C.I.F.P. "La Merced", donde los diez finalistas de esta categoría mejor puntuados se disputarán los primeros puestos mediante la elaboración de su tapa en presencia del jurado previsto para el concurso. La fecha de celebración se comunicará una vez sea facilitada la clasificación.

### Bases y plazo de inscripción.

Te adjuntamos la siguiente documentación de las jornadas que, en breve, encontraras en la página Web de la agrupación [www.asohtur.com](http://www.asohtur.com):

- ◆ Bases del concurso
- ◆ Ficha de inscripción
- ◆ Ficha técnica
- ◆ Pirámide y listado de ingredientes que componen la dieta mediterránea.

Si estas interesado en participar y puesto que tenemos que programar los trabajos de fotografía y cartelería, te ruego que **nos lo comuniques** lo antes posible enviando la **ficha de inscripción y la ficha técnica** de la receta a la agrupación al siguiente número de fax 975 233 223 o por correo electrónico a [asohtur@asohtur.com](mailto:asohtur@asohtur.com)

**El plazo de inscripción finalizará el viernes 5 de octubre a las 14:00 horas.**

### Taller de cocina sobre “Elaboración de Tapas”

Al igual que en otras ediciones, está previsto celebrar un **taller práctico** sobre **“Elaboración de Tapas”** destinado a los profesionales de los establecimientos participantes en la Semana de la Tapa Micológica.

El fin de este taller es que aquellos que vais a participar en las jornadas, tengáis la oportunidad de sacar nuevas ideas y comentar las dudas que os surjan acerca de las tapas que tengáis intención de presentar en el concurso.

El taller será totalmente **gratuito** y tendrá lugar el próximo **lunes 15 de octubre de 17:30 a 19:30 horas** en las instalaciones de Centro de Formación Grumer, ubicado en la calle Diego Acebes, 11 de Soria. Estará impartido por el cocinero **Juan Carlos Benito** y abordará temas como: **técnicas sobre conservación de la tapa, producción, ahorro de tiempo y costes, lista de productos para elaboración de nuevas tapas, y demostración y montaje de tapas.**

Está **dirigido a los dueños y responsables de cocina** de los establecimientos inscritos en esta edición de la Semana de la Tapa Micológica 2018 y el **número de plazas será de 20**. La participación en el taller se hará por orden de inscripción, limitado a **una persona por establecimiento**. En el caso de que sobrasen plazas se admitirían a dos o más personas por establecimiento.

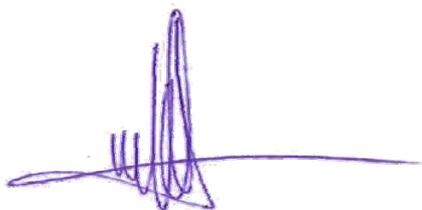
**Las inscripciones deben realizarse en ASOHTUR hasta las 14:00 horas del viernes 5 de octubre.** De no llegar a un mínimo de 15 inscritos, la organización se reserva el derecho de suspender dicho taller.

Como todos los años, desde ASOHTUR te animamos a participar en este evento consolidado como la actividad gastronómica del otoño en Soria, que cada edición saca a la calle a miles de sorianos y atrae turismo para degustar las tapas del concurso.

Para cualquier **consulta** estamos a tu disposición en el teléfono **975 233 222**.

Sin otro particular, aprovecho la ocasión para enviarte un cordial saludo,

Atentamente,



Fdo.: Yolanda Santos Grande  
Presidenta